

Tag	Menu	Vegi Alternative	Zwischenverpflegungen / Süsses
Chlousetag 06.12.2021	Lollosalat Cesar Sauce *** Grittibänz Gerstensuppe Geflügel Wienerli	Lollosalat Cesar Sauce *** Grittibänz Gerstensuppe Vegi Wienerli	
Dienstag 07.12.2021	Karottenstäbchen *** Rindsbratwurst Zwiebelsauce Bratkartoffeln mit Rosmarin Wirzgemüse	Karottenstäbchen *** Vegetarische Chipolatta Kräuterrahmsauce Bratkartoffeln mit Rosmarin Wirzgemüse	
Mittwoch 08.12.2021	Gemüsepüreesuppe *** Cannelloni al forno mit Spinat und Ricotta Käsesauce		
Donnerstag 09.12.2021	Randensalat *** Panierte Vegi Schnitzel Paprika Aioli Krawättli Teigwaren gebratene Zucchettiwürfel		
Freitag 10.12.2021	Kopfsalat Thousand Island Dressing *** Mit Kräutern überbackener Atlantischer MSC Seelachs Estragon Sauce Süsskartoffelgnocchi Geschmorte Brüsseler Endivien	Kopfsalat Thousand Island Dressing *** Blumenkohlmedaillons Estragon Sauce Süsskartoffelgnocchi Geschmorte Brüsseler Endivien	
Wochenhit inkl. Tagessalat	Rahmschnitzeli vom Aaretaler Duroc Säuli, Pfirsich, Nudeln mit Gemüsestreifen		

Wochenhit inkl. Tagessalat	Rahmschnitzeli vom Aaretaler Duroc Säuli, Pfirsich, Nudeln mit Gemüsestreifen
---------------------------------------	--

Zieglerküche BSS KA
Morillonstrasse 77
3007 Bern

tobias.bigler@bern.ch
+41 31 321 78 90

Fleisch ausschliesslich Schweiz, Fisch zertifiziert durch MSC oder ASC (Dorsch, Nordatlantik, Ostsee / Atlantischer Seelachs, Nordost - Nordwestpazifik / Tilapia, Indonesien)
Zutaten in Knospe-Qualität: Vollmilch, Ricotta, Blütenhonig, Schaleneier, Honig, Parboiled Reis, Roh-Rohrzucker, Ruchmehl, Nature-Jogurt, Tofu

Informationen über Allergene gibt die Zieglerküche mündlich auskunft

